



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 49]

नई दिल्ली, शुक्रवार, जनवरी 31, 1992/माघ 11, 1913

No. 49]

NEW DELHI, FRIDAY, JANUARY 31, 1992/MAGHA 11, 1913

इस भाग में भिन्न-पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में
रखा जा सके

Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a
separate compilation

वाणिज्य मंत्रालय

[(मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन)]

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 जनवरी, 1992

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियमावली, 1992

मा.का.नि. 73(अ) :—मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करने हुए मसाला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से एतद्वारा निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ :—(1) ये विनियम मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियम, 1992 कहे जायेंगे।

(2) ये सरकारी राजपत्र में उनके प्रकाशित होने की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

(3) यह स्क्राम स्वैच्छिक है और केवल उन्हीं पर लागू होगी, जो इस स्क्राम को चुनते हैं।

2. परिभाषाएं :—इन विनियमों में, जब तक संदर्भ में अन्यथा अपेक्षित न हो :—(क) “अधिनियम” से अभिप्राय मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) से है,

(ख) “बोर्ड” से अभिप्राय मसाला अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 3 की उप-धारा (1) के अधीन गठित किये गये मसाला बोर्ड से है,

(ग) “अध्यक्ष” से तात्पर्य मसाला बोर्ड के अध्यक्ष से है,

(घ) “प्राधिकृत अधिकारी” से अभिप्राय इस अधिनियम की धारा 34 के रूप में प्राधिकृत बोर्ड के किसी अधिकारी से है,

(ङ) “नियतकर्ता” से अभिप्राय ऐसे अधिकारी से है जिसके पास इस अधिनियम की धारा 1 के अधीन मसाले के निर्यात के लिये प्रमाण-पत्र हो,

(घ) "नाम शैली (लोगो)" से अभिप्राय बोर्ड के पंजीकृत गुणवत्ता चिह्न से है,

(छ) "पैकर" से अभिप्राय निर्यात के लिये मसाले के पैक पर नामशैली (लोगो) लगाने के लिये बोर्ड द्वारा प्राधिकृत किसी निर्यातकर्ता से है,

(ज) "यूनिट" से तात्पर्य ऐसे किसी अनुमोदित परिसर से है जहाँ पैकर को लोगो लगाने के लिये बोर्ड द्वारा अनुमति दी गई है,

(1) "पैनल" का अभिप्राय मसाला बोर्ड, निर्यात निरीक्षण एजेंसी और यूनिटों के निर्धारण के लिये प्राधिकृत विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय के अधिकारियों से मिलकर बने विशेषज्ञों के पैनल से है,

(झ) "पैक" का अभिप्राय अनुमोदन प्रमाण-पत्र में विशेष रूप से उल्लिखित और इन विनियमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित मानक विनिर्देशों के अनुरूप मसालों और मसालों के मिश्रण के 1 कि.ग्रा. या उससे कम के उपभोक्ता पैकों से है,

(ट) "नमूना" का अभिप्राय विनियम 7 में विहित किये अनुसार निरीक्षण के प्रयोजन से दिये गए मसालों के पैकेजों से है,

(ठ) "विनिर्देश" का अभिप्राय इन विनियमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित किए अनुसार वर्गीकृत विनिर्देश से है।

3. नाम शैली (लोगो) लगाने की शर्त :—(1) नामशैली (लोगो) का प्रयोग करने और लगाने वाले पैकर को विहित प्रोफार्मा के प्रोफार्मा-1 में दी प्रतियों में बोर्ड को आवेदन करना होगा।

(2) पैकर द्वारा नामशैली (लोगो) का प्रयोग केवल बोर्ड द्वारा अनुमोदित यूनिटों के लिये किया जायेगा।

(3) अनुमोदन प्राप्त करने के प्रयोजन से पैकर को इन विनियमों में दी गई अपेक्षाओं को पूरा करना होगा।

(4) अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करने की तारीख से तीन वर्ष के लिये विधिमान्य होगा। जिसको बोर्ड द्वारा अवाधिक समीक्षा की जायेगी।

(5) उप-विनियम (1) के अनुसार आवेदन प्राप्त होने पर बोर्ड यूनिट के मूल्यांकन की व्यवस्था करेगा और उसका अनुमोदन किये जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करेगा।

(6) यदि कोई यूनिट अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता तो अनुमोदन न किये जाने की सूचना पंजीकृत डाक से पैकर को दी जायेगी।

(7) सात दिनों का नोटिस देने के बाद, निम्नलिखित कारणों से प्राधिकृत अधिकारी द्वारा यूनिट के अनुमोदन को निलंबित किया जा सकता है :—

(क) यदि यूनिट की सफाई एवं स्वास्थ्य की स्थितियां संतोषजनक न हों;

(ख) यदि यूनिट के अनुमोदित प्रौद्योगिकी विदों ने सेवा छोड़ दी हो या वह लंबा छुट्टी पर हों और पद दो महीने से अधिक अवधि से रिक्त हो;

(ग) यदि आवश्यक परीक्षण सुविधायें संतोषजनक रूप से नहीं रखी जायें।

(घ) यदि प्राधिकृत अधिकारी द्वारा एक ही मसाले के पाउडर के लिये दिये गये दो लगातार नमूने अपेक्षित विनिर्देशों के अनुरूप न हों।

(8) यूनिट के अनुमोदन को 15 दिन का नोटिस देने के बाद निम्नलिखित कारणों से वापस लिया जायेगा।

(क) यदि उप-विनियम (7) में दिये गये अनुसार निलंबन के कारण छः महीने से अधिक अवधि तक बने रहे,

(ख) यदि पैकर ने इस अधिनियम के अधीन बनाये गये किसी नियम एवं विनियम के उपबन्धों का उल्लंघन किया है या जानबूझकर उल्लंघन करने का प्रयास किया है।

(9) पैकर को अनुमोदन न किये जाने, अनुमोदन को निलंबित किये जाने और अनुमोदन को वापस लेने की सूचना रजिस्टर्ड डाक से लिखित में दी जायेगी।

(10) अनुमोदन न किये जाने और अनुमोदन के वापस लिये जाने के मामले में पैकर द्वारा आवेदन किये जाने पर और अध्यक्ष के आदेश पर यूनिट का पुनः मूल्यांकन किया जायेगा।

(11) निलंबन के मामले में यूनिट केवल खराबियों को दूर करने और प्राधिकृत अधिकारों को लिखित अनुमति प्राप्त करने के बाद ही नामशैली (लोगो) फिर से लगाना आरंभ करेगा।

(12) पैकर से नवीकरण के लिये आवेदन प्राप्त होने पर अध्यक्ष यूनिट के पिछले तीन वर्ष के कार्य निष्पादन के आधार पर एक बार में तीन वर्ष की अवधि के लिये अनुमोदन प्रमाण-पत्र का नवीकरण कर सकते हैं।

4. नामशैली (लोगो) लगाना :—नामशैली (लोगो) केवल अनुमोदन प्रमाण-पत्र में विशेष रूप से उल्लिखित किये गये और इन विनियमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित किये अनुसार मानक विनिर्देशों के अनुरूप मसालों के पैकों पर ही लगाये जायेंगे।

5. गुणवत्ता चिह्न की प्रक्रिया और अपेक्षाएं :—(1) पैकर को सभी परीक्षण प्रक्रियाओं और विश्लेषणात्मक रिपोर्ट के दस्तावेज यह सुनिश्चित करने के लिए होंगे

कि यूनिट में निर्यात के लिए पैक किए गए उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट में विभिन्न मसालों के श्रेणी अभिधान और परिभाषाओं के अधीन दिए गए अनुसार अपेक्षित मानकों के अनुरूप होंगे।

(2) गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण/परीक्षण के लिए पैकर रसायन विज्ञान के विषय के साथ स्नातक डिग्री प्राप्त या कृषि में डिग्री की न्यूनतम अर्हता वाले योग्यता प्राप्त प्रौद्योगिकीविद् को नियुक्त करेगा।

(3) पैकर के पास विभिन्न मसालों के लिए इन विनियमों के परिशिष्ट में विहित किए गए सुसंगत गुणवत्ता पैरामीटरों के परीक्षण के लिए न्यूनतम उपकरणों और रसायनों सहित अपनी निजी परीक्षण सुविधाएं होंगी।

(4) लोगों निपकाने समय पैकर को विभिन्न चरणों अर्थात् कच्चे माल को स्वीकृति संसाधन पैकिंग परीक्षण एवं संग्रहण आदि पर नियंत्रण रखना होगा। इस प्रयोजन से जिस परिसर में इस प्रकार के कार्यकलाप किए जाते हैं उसे विधिवत पट्टे पर दिया जाएगा अथवा ऐसे कार्यकलाप विनिर्दिष्ट संविदाओं के अधीन किए जाएंगे। ऐसे परिसर में कोई परिवर्तन किए जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र में संशोधन करने के लिए इसको सम्यक रूप से सूचना बोर्ड को दी जानी चाहिए।

(5) जहां पैकर के पास परीक्षण सुविधा के लिए अपनी निजी प्रयोगशाला न हो तो वह किसी बाहरी प्रयोगशाला की सेवाओं का उपयोग कर सकता है बशर्ते कि वह प्रयोगशाला निर्यात निरीक्षण एजेंसी की गुणवत्ता नियंत्रण स्कीम/विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय के अधीन अनुमोदित हो। ऐसी प्रयोगशालाओं का प्रयोग अधिकतम तीन वर्ष के लिए सीमित होगा और उस समय तक पैकर को अपनी निजी प्रयोगशाला स्थापित करने का प्रबंध करना होगा। विशिष्ट मामलों में अध्यक्ष इस अवधि को दो और वर्ष के लिए बढ़ा सकते हैं।

6. सफाई एवं स्वास्थ्य :—(i) फैक्टरी में सभी परिसरों, मशीनों, उपकरणों एवं उपकरणों को साफ रखा जाना चाहिए ताकि धूल जमा होने, जाले लगने, कृतक, पक्षियों और काड़ों के प्रवेश से बचा जा सके और इसके लिए दरवाजों, खिड़कियों एवं रोशनदानों में तार का जालियाँ (वायर मेश) या नेट लगाई जाए। परिसर के परिवेश को साफ सुधरा रखा जाना चाहिए ताकि कृत्तक न आने पाए और पशुओं के प्रवेश को रोका जा सके।

(ii) उठाई-धराई, संसाधन और पैकिंग कार्य में कामियों को कोई संचारी रोग नहीं होना चाहिए। उन्हें यूनिट में कार्य करते समय हंड गियर और मुंह ढकने के लिए आवरण दिए जाने चाहिए।

(iii) यूनिट में कम से कम दो प्रसाधन कक्ष, पुरुषों और महिलाओं के लिए अलग-अलग होने चाहिए जिनमें नल, वाश बेसिन लगे होने चाहिए और उनमें हाथ एवं पैरों को साफ करने के लिए पर्याप्त मात्रा में पानी और प्रक्षालक (डिजैजेंट) होने चाहिए।

(7) पशुओं, कृत्तकों : पक्षियों और नाशक कोटों का नियंत्रण—(i) पैकर को यह सुनिश्चित करना होगा कि उठाई-धराई संसाधन विनिर्माण पैकिंग एवं संग्रहण परिसर में पशु कृत्तक और पक्षी न आने पाए।

(ii) पैकर को प्रभावी नियंत्रण प्रक्रिया बनानी चाहिए और उसका रख-रखाव करना चाहिए ताकि काड़ों के प्रवेश को रोका जा सके और जहां भी आवश्यक हो, आवधिक पीड़क जंतु नाणकों और रोगरोधी छिड़काव के कार्यक्रम रखे जाने चाहिए।

(8) संग्रहण और ग्रह व्यवस्था :—(i) अस्वीकृत वस्तुओं को "अस्वीकृत" का पहचान-चिह्न लगाकर गोदाम में अलग रखना चाहिए ताकि वह स्वीकृत की गई वस्तुओं के साथ मिल न जाए।

(ii) अस्वीकृत और अपशिष्ट सामग्री को यूनिट से समय-समय पर हटाया जाएगा।

(iii) सभी पैकिंग सामग्री और खाली पैक बोर्ड द्वारा श्रांठ बोर्ड पंजीकरण के लिए विहित किए गए विनिर्देशों के अनुरूप होंगे।

(iv) पैकिंग सामग्री को स्टोर करने की अलग व्यवस्था की जाए और उसे धूल काड़े कृत्तों से दूषित होने देकर और बहुत अधिक प्रकाश एवं बहुत अधिक या बहुत कम तापमान में रखकर इसकी गुणवत्ता पर प्रभाव नहीं पड़ने दिया जाएगा।

(v) निर्यात के लिए अंतिम रूप से पैक किए गए और पास किए गए उत्पादों को "निर्यात के लिए" का पहचान चिह्न लगाते हुए अलग से स्टोर किया जाएगा।

9. अभिलेखों का रख-रखाव :—(i) यूनिट प्रलेखीकरण पद्धति निर्धारित करेगी और इस प्रयोजन के लिए अभिलेखों को रखेगी। इसमें अलग-अलग चरणों में विभिन्न मसालों की गुणवत्ता के पैरामीटरों का प्रलेखीकरण शामिल होगा।

(ii) नामशैली (लोगो) मुद्रित किए हुए उपभोक्ता पैको का निर्यात परेषणों में प्रयोग की गई मात्रा का लेखा दिया जाएगा और अभिलेखों को प्राधिकृत अधिकारी द्वारा पुनरीक्षण/निरीक्षण किए जाने के दौरान उपलब्ध कराया जाना चाहिए।

10. अंश शोधन :—तोल और माप के लिए यूनिट में प्रयोग आने वाले सभी उपकरणों, उपकरणों गेज (माप) एवं तराजूओं को समय-समय पर अंश धोषित किया जाएगा और अंश शोधन के प्रमाण में अभिलेख रखे जाएंगे।

हस्ताक्षर

अध्यक्ष, स्पाईसेम बोर्ड

6. निरीक्षण पद्धति :—(i) नामशैली (लोगो) का प्रयोग प्राधिकृत करने के लिए इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र-I के अनुसार आवेदन पत्र की प्राप्ति पर मसाला बोर्ड के दो अधिकारियों के दल द्वारा रिपोर्ट के आधार पर बोर्ड यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं का मूल्यांकन करने का प्रबंध करेगा। विभिन्न मसालों के लिए इन विनियमों के परिशिष्ट में निर्धारित गुणवत्ता की अपेक्षाओं को पूरा करने के लिए यूनिट में स्वच्छता, श्रेणीकरण, कंकड़ पत्थर अलग करना और पैकिंग जैसी सुविधाएं होनी चाहिए।

(ii) यदि कोई कमी पाई जाती है तो उसे बोर्ड द्वारा निरीक्षण के बाद सात दिनों के अंदर सुधार के लिए यूनिट को बताया जाएगा।

(iii) विशेष पैनल द्वारा मूल्यांकन किए जाने से पहले बोर्ड के अधिकारी किए गए सुधार का सत्यापन करेंगे। सूचना प्राप्ति के पन्द्रह दिनों के अंदर करेंगे।

(iv) इन विनियमों के अनुसार यूनिट में बोर्ड के अधिकारियों की रिपोर्ट के आधार पर मौजूद सुविधाएं विशेषज्ञ पैनल को बताई जाएंगी।

(v) बोर्ड के दो अधिकारियों के दल द्वारा रिपोर्ट में बताई गई सुविधाओं की पर्याप्तता का निर्णय करने के लिए विशेषज्ञ पैनल का गठन इस प्रकार होगा :—

1. कार्यकारी निदेशक, मसाला बोर्ड	अध्यक्ष
2. निदेशक विपणन, मसाला बोर्ड	सदस्य
3. वरिष्ठ वैज्ञानिक (क्वालिटी नियंत्रक), मसाला बोर्ड	सदस्य
4. संबद्ध निर्यात निरीक्षण एजेंसी का एक प्रतिनिधि	सदस्य
5. विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय का एक प्रतिनिधि	सदस्य

पैनल के लिए कोरम तीन सदस्यों का होगा।

(vi) मूल्यांकन रिपोर्ट पर उचित विचार के बाद विशेषज्ञ पैनल यूनिट का दौरा कर सकता है और वह प्रपत्र II के अनुसार अपनी सिफारिशें देगा।

(vii) पैनल की सिफारिशें अनुमोदित अध्यक्ष को प्रस्तुत की जाएंगी। सिफारिशों पर अध्यक्ष का निर्णय यूनिट को लिखित में दिया जाएगा।

(viii) अनुमोदन न दिया जाना :—

अनुमोदन न दिए जाने की स्थिति में, इन विनियमों के अनुसार यूनिट का पुनः मूल्यांकन किया जा सकता है।

(ix) अनुमोदन वापस लेना : (क) यूनिट का अनुमोदन विनियम 3 के उप-विनियम (7) में दिए कारणों से प्राधिकृत अधिकारी द्वारा निलंबित किया जा सकता है।

(ख) यूनिट का अनुमोदन, कम से कम पन्द्रह दिन का नोटिस देकर विनियम 3 के उप-विनियम (8) में दिए कारणों से वापस लिया जा सकता है।

(ग) अनुमोदन निलंबित होने की स्थिति में यूनिट केवल विनियम 3 के उप-विनियम (ii) के अनुसार "लोगो" लगाना शुरू कर देगी। अनुमोदन वापस लिए जाने की स्थिति में, यूनिट केवल विनियम 3 के उप-विनियम (10) के अनुसार लोगो लगाना शुरू कर देगी।

(x) अनुमोदित यूनिटों की समीक्षा :—(क) विशेषज्ञ पैनल अनुमोदित यूनिट के कार्य संचालन का वर्ष में एक बार समीक्षा करेगा। ऐसा करते समय पिछले एक वर्ष के दौरान यूनिट के कार्य निष्पादन पर विचार किया जाएगा और अनुमोदन जारी रखने या वापस लेने की सिफारिश की जाएगी।

(ख) "लोगो" के अनुमोदन को निलंबित करने/वापस लेने के सभी मामलों में बोर्ड द्वारा अनुमोदित आंड रजिस्ट्रेशन स्वतः निलंबित/समाप्त हो जाएगा।

(XI) मसाला बोर्ड "लोगो" के अधीन निर्यात के लिए परेषण तैयार करना : (क) पैकेट इस विनियम के अनुसार उपभोक्ता पैक में निर्यात के लिए परेषण तैयार करेगा और तैयार किए गए परेषण की श्रेणी और गुणवत्ता इन विनियमों के परिशिष्ट में प्रत्येक मसाले के लिए निर्धारित विनिर्देशों में बताई गई इन श्रेणियों के संबंध में निर्धारित गुणवत्ता की परिभाषा के अनुरूप होगी।

(ख) अन्य मसालों के लिए क्वालिटी का श्रेणीकरण और परिभाषा मसाला बोर्ड द्वारा अलग से अधिसूचित की जाएगी।

(ग) मसालों की पैकिंग मसाला बोर्ड द्वारा अनुमोदित और पंजीकृत एक किलो के या कम के पकेटों/डिब्बों में होगी।

(xii) निर्यात के संबंध में सूचना :—जो पैकेट 'लोगो' के अधीन निर्यात के लिए मसाले पैक करना चाहता हो वह इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र III में अधिम रूप में बोर्ड को इसकी सूचना देगा।

(xiii) निरीक्षण स्थल : (क) सूचना मिलने पर, बोर्ड यह निर्णय ले सकता है कि निरीक्षण के लिए परेपण का नमूना लिया जाए या नहीं।

(ख) बोर्ड परेपण या निरीक्षण का निर्णय सूचना प्राप्ति पर या अन्यथा कर सकता है और उक्त निरीक्षण पैकर के अनुमोदन परिणाम में किया जाएगा।

(ग) पैकर का यह ज़िम्मेदारी होगी कि वह निरीक्षण के लिए नमूने एकाग्र करने और उन्हें मुहरबंद करके के लिए और साथ ही निरीक्षण के लिए सुविधाएं उपलब्ध कराए।

(घ) परिसर का निरीक्षण करने के अनिवार्य, बोर्ड को यह अधिकार है कि वह वास्तविक लदाई से पूर्व भंडारण के किसी भी स्थान पर मार्ग में या घाट पर परेपण का पर्यवेक्षण कर सकता है।

(xiv) निरीक्षण का आधार : निर्यात किए जाने वाले मसालों का निरीक्षण सामान्यतः यह देखने के लिए किया जाता है कि उक्त मान इन विनियमों के साथ संलग्न परिशिष्ट में विनिर्दिष्ट श्रेणियों के अनुरूप है।

7. नमूना लेने और जांच करने की प्रक्रिया :—(1) जब बोर्ड परेपण की जांच करने का निर्णय लेता है तो प्रत्येक ढेर में से एक नमूना लिया जाएगा। इस संदर्भ में ढेर का अर्थ है समान किस्म और श्रेणी के पैकेटों की कुल संख्या।

(2) नमूना लेने के लिए बोर्ड का अधिकारी नमूनों के एक प्रतिष्ठत के रूप में पैकेज का चयन करेगा परन्तु विश्लेषण के लिए प्रति ढेर में से अधिकतम 5 पैकेट लिए जाएंगे। निरीक्षण के प्रयोजन के लिए एक ढेर में माझुत मसाले अधिकतम 10 मीटरी टन और पिसे हुए मसाले 5 मीटरी टन होंगे।

(3) निरीक्षण के लिए पैकेज का चयन बीच-बीच में से किया जाएगा और विभिन्न स्थितियों में रखे पैकेजों के यथासंभव नमूने लिए जाएंगे।

(4) यदि विश्लेषण के बाद नमूनों का ढेर इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र III में घोषित किस्म और श्रेणी के विनिर्देशों के अनुरूप हों पाया जाता तो इसकी सूचना निर्यातक को दी जाएगी।

(5) यदि प्राधिकृत अधिकारी द्वारा लिए गए एक जैसे मसाले या मसाला पाउडर के दो क्रमिक नमूने इन विनियमों के अनुसार उस मसाले या मसाला पाउडर के लिए निर्धारित विनिर्देशों के अनुरूप नहीं पाए जाते तो यूनिट का अनुमोदन निलंबित कर दिया जाएगा।

8. कार्यशाला में नमूनों की जांच :—(1) मसालों के नमूनों का, इन विनियमों के अनुसार अलग अलग मर्दानों के लिए विनिर्दिष्ट सभी सुसंगत विशेषताओं की दृष्टि से विश्लेषण किया जाएगा।

(2) प्रत्येक नमूने की जांच की रिपोर्ट जांच की समाप्ति और दर्ज की गई टिप्पणियों के आधार पर दी जाएगी।

(3) प्राधिकृत अधिकारी की मिकारिणों/मुन्नाओं के साथ जांच रिपोर्ट की एक प्रति पैकर को भेजी जाएगी।

9. अपील :—किसी यूनिट के अनुमोदन न होने, अनुमोदन निलंबित होने या अनुमोदन वापस लिए जाने के कारण व्यक्ति पैकर वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार से पत्र की प्राप्ति के तीस दिनों के अंदर अपील दायर कर सकता है। उक्त अपील पर निर्णय अंतिम होगा।

10. दंड :—इन विनियमों में विनिर्दिष्ट आवश्यक अनुमोदन के बिना किसी निर्यातक या पैकर द्वारा "लोगो" का प्रयोग मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 30 के अधीन दंडनीय होगा।

[एम ई/एस बी एन/01/90]

टि० नन्दकुमार, अध्यक्ष, लाईसेंस बोर्ड

प्रपत्र-1

प्रेषक

सेवा में,

निदेशक (विपणन)

मसाला बोर्ड,

कोचीन।

महोदय,

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विनियमों) नियमावली, 1992 के अधीन मसाला बोर्ड "लोगो" प्रदान करने के लिए कृपया हमारी संसाधन यूनिट का निरीक्षण करें। मसालों और मसाला उत्पादों के संसाधन के लिए हमारी यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं के संबंध में हम नीचे जानकारी दे रहे हैं :

1. संसाधन यूनिट का नाम और पता :

2. मालिक का नाम और पता :

3. सौदा किए गए या निर्यात किए गए मसाले की मर्दानें (उपयुक्त के समर्थन में व्योरो का पृथक विवरण संलग्न करें) :

4. क्या विनिर्माता निर्यातक है या व्यापारी निर्यातक (वार्षिक उत्पादन क्षमता) :

5. मसाला बोर्ड में पंजीकरण प्रमाण-पत्र की संख्या :

6. मसाला बोर्ड में पंजीकृत ब्रांड नाम/व्यापार चिन्ह और पंजीकृत सं. :

7. क्या गोदाम आपका अपना है या किराये पर लिया गया है :

8. फौटरी में उपलब्ध सुविधाओं का व्योरा प्रस्तुत करें (क्षेत्र मशीनरी, प्रकाश व्यवस्था, भंडारण और सफाई) :

9. क्या परिसर विपणन और निरीक्षण निदेशालय या निर्यात निरीक्षण एजेंसी द्वारा अनुमोदित है ? :
10. प्रौद्योगिकीविदों के नाम, योग्यताओं और अनुभवों के साथ उनकी संख्या :
11. क्या आपके परिसर में कोई गुणवत्ता नियंत्रण कार्यशाला है ? :
12. यदि नहीं, तो उस कार्यशाला का नाम, जहां उत्पादों की गुणवत्ता की जांच की जाएगी।

हम एतद्वारा घोषणा करते हैं कि हम मसाला निर्यात (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियमावली, 1992 के उपबंधों का पालन करते हैं और ऊपर दिए गए व्योरे हमारी जानकारी और विश्वास के अनुसार सत्य है तथा इसमें कुछ भी छुपाया नहीं गया है। हम प्राधिकृत अधिकारी बिना नोटिस के सभी कार्यदिवसों पर सभी उपर्युक्त समयों पर (प्रातः 8 से सायं 5 बजे तक) "लोगो" प्रदान किए जाने और निर्यात के लिए परेपण के नमूनों के लिए अनुमोदित संसाधन यूनिट तथा कार्यशाला में प्राधिकृत अधिकारी को प्रवेश और निरीक्षण की अनुमति देने के लिए भी सहमत हैं।

भवदीय
हस्ताक्षर

स्थान : नाम
तारीख : पदनाम :
(मुहर सहित)

प्रपत्र II
मसाला बोर्ड

वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार
कोचीन

स्थान :
तारीख :

विशेषज्ञों के पैनल की रिपोर्ट

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियमावली, 1992 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित सदस्यों वाले विशेषज्ञ पैनल ने निर्यात के लिए मसालों के संसाधन के लिए यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं की पर्याप्तता पर निर्णय लेने के लिए (यूनिट का नाम) पर स्थित मैसर्स (संसाधन का नाम) की संसाधन यूनिट का दौरा किया।

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

2. पैनल यूनिट के निम्नलिखित व्यक्तियों से मिला :

- 1.
- 2.
- 3.

3. पैनल ने सर्वेक्षण रिपोर्ट के अवलोकन और यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं के सम्यक् मूल्यांकन के बाद मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियमावली, 1992 के अधीन निर्यात के लिए मसालों के संसाधन के लिए मैसर्स (यूनिट का नाम) का अनुमोदन करने के लिए सिफारिश करने/निम्नलिखित कमियों के कारण सिफारिश न करने का निर्णय किया है।

कमियां

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

4. पैनल ने सम्यक् मूल्यांकन के बाद संसाधन पूर्ण कार्यों और संसाधन कार्यों के पर्यवेक्षण के लिए तथा मसालों का ज्ञानेंद्रिय मूल्यांकन निरीक्षण करने और जांच करने के लिए श्री को अनुमति देने का निर्णय लिया है।

5. संसाधक के अनुपालन के लिए पैनल ने निम्नलिखित सिफारिशों की हैं :—

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

6. अभ्युक्तियां, यदि कोई हों।

पैनल के सदस्यों के नाम
और हस्ताक्षर

प्रपत्र III

निर्यात से संबंधित सूचना

प्रेषक

सेवा में,

वरिष्ठ वैज्ञानिक (गुणवत्ता नियंत्रण)

गुणवत्ता मूल्यांकन और श्रेणी उन्नयन,

प्रयोगशाला, मसाला बोर्ड

कोचीन

महोदय,

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिन्हांकन) विनियमावली, 1992 के अधीन निर्यात के लिए पैक किए गए परेपण का व्योरा इस प्रकार है :

1. निर्यातकर्ता का नाम और पता

2. संसाधक का नाम और पता : (ख) पोत का नाम ..
3. परेपण का विवरण : (ग) लदाई की तारीख ..
- (क) पण्य का नाम : (घ) लदाई जिस बंदरगाह ..
- (ख) ब्रांड नाम : पर की गई हो ।
- (ग) मात्रा : 7. महुहर कर ब्योरा, यदि ..
- (घ) पैकेजों की संख्या : कोई हो
- (ङ.) श्रेणी/किस्म आदि : 8. कोई अन्य सुसंगत जानकारी ..
- (च) पैकिंग की तारीख : 9. निर्यात निरीक्षण एजेंसी/ ..
- (छ) मूल्य : विपणन और निरीक्षण नि-
- (ज) पोत परिवहन संबंधी संदर्भ और सूचना भेजने की तारीख, यदि लागू हो
- (झ) गन्तव्य स्थान का बंदरगाह : एतद्वारा यह प्रमाणित किया जाता है कि ऊपर उल्लिखित परेपण मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्ननांकन) विनियमावली, 1992 में संबंधित शर्तों को पूरा करते हुए संसाधित किए गए हैं ।
4. वह मही पता जहां माल निर्यात के लिए भंडार में रखा गया है : यह सत्यापित किया जाता है कि ऊपर उल्लिखित परेपण का पहले निरीक्षण नहीं किया गया है ।
5. निर्यात संविदा में यथा अनुबंधित विनिर्देशों सहित तकनीकी अपेक्षाएं : हस्ताक्षर :
6. लदाई का ब्योरा : पदनाम :
- (क) लदाई की संभाव्य तारीख : निर्यातकर्ता की मुहर

टेलीचेरी और मालावार चुनी हुई काली मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	आकार जिस छलनी में इन्हें रखा जाना है उसके छिद्रों का व्यास	बाह्य पदार्थ जिनका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	बारीक टुकड़े जिनका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	नमी जिसका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	सामान्य विशेषताएं
टीजी एस ई बी (टेलीचेरी गार्बलंड स्पेशल एकस्ट्रा कोल्ड)	4.75	0.5	3.0	11.0	ये भारत में उगाई जाने वाली पिपर निग्रम के पके हुए, चुने हुए सूखे फल होंगे, जो गहरे भूरे से लेकर गहरे काले रंग के होंगे और लगभग ग्लोबाकार होंगे और इन पर झुर्रियां से पूरे दाने पर जाल बना रहेगा। इस पर फफूंद या कीड़े नहीं लगे होंगे और अन्य कोई मिलावट नहीं होगी।
टी जी ई बी (टेलीचेरी गार्बलंड एकस्ट्रा कोल्ड)	4.25	0.5	3.0	11.0	
एम जी ग्रेड-1 (मालावार गार्बलंड ग्रेड-1)	—	0.5	2.0	11.0	

1. 5% की छूट सीमा स्वीकार्य होगी।

2. इनमें पिन हेड, धूल, भूसी, तिनके (पिकिंग) तथा अन्य बाह्य पदार्थ शामिल होंगे।

3. सामान्य तापमान (लगभग 25° सें.) पर 0.80 से 0.82 विशिष्ट घनत्व के अल्कोहल या मेथिलित स्प्रिट में तैरा कर हल्के दानों की मात्रा की जांच की जाएगी।

टिप्पणी :— संयुक्त राज्य अमेरिका को भेजे जाने वाले परेपण भी यू.एस.एफ.डी.ए. मानक के अनुरूप होंगे।

पिसी हुई काली मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कूल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कड़े रेशे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
मानक	11.0	7.0	1.2	18.0	पिसी हुई काली मिर्च माबूत, काली मिर्च को पीस कर तैयार की जाएगी। इसमें मिलावट नहीं होगी, इसमें फफंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होगी।

टिप्पणी :— 1. कण का आकार खरीवार के बताए अनुसार होगा।

2. संयुक्त राज्य अमरीका को भेजे जाने वाले परेषण भी यू एम एफ डी ए मानक के अनुरूप होंगे।

इलायची की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	व्यापारिक नाम	रंग	खोखले और विकृत कैपसूल की गिनती के अनुसार प्रति-शतता (अधिकतम)	कच्चे और मुरझाए हुए कैपसूल की वजन के अनुसार प्रति-शतता (अधिकतम)	काली पड़ गई और टुकड़े हो गई, गिनती के अनुसार प्रति-शतता (अधिकतम)	जिस छलनी में इन्हें रखा जाना है, उसके छिद्रों का मि.मी. व्यास	जी/एल में वजन (न्यूनतम)	सामान्य विशेषताएं
ए जी ई बी	कार्डियम एक्स्ट्रा बोल्ड	गहरा हरा, हरा या हल्का हरा	2.0	2.0	0.0	7.0	435	1. इलायची दक्षिण भारत में उगाई जाने वाली इलि-टारियां कार्डोमोम के सूखे कैपसूल होते हैं, ये कैपसूल तीन कोनों वाले और ए जी ई बी और ए जी बी किस्म लाइनवार होती है। सी जी ई बी और सी जी बी के मामले में कैपसूल का
ए जी ई बी	कार्डियम बोल्ड	—वही—	2.0	2.0	0.0	6.0	415	
सी जी ई बी	एक्स्ट्रा बोल्ड		0.0	0.0	0.0	8.0	450	

1	2	3	4	5	6	7	8
सी जी बी बी एल**	बोल्ड विरंजित या अर्द्ध- विरंजित	2.0 0.0	3.0 0.0	0.0 0.0	7.5 8.50	435 340***	आकार ग्लोबाकार और सतह साइनदार या चिकनी होगी। 2. कैंपसूलों में कीड़े या फफूंदी नहीं लगी होगी। 3. कैंपसूल पर लगे कीट चिह्नों मात्र से ही यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाएगा कि कैंपसूलों पर कीड़े लग गए हैं।

शब्दों की परिभाषाएं: 1. खाली और विकृत कैंपसूल: जिन कैंपसूलों में दाने न हों या नाममात्र के दाने हों। इसके लिए नमूनों में से बीच-बीच में से 100 कैंपसूल चुने जाएंगे और खोल कर देखे जाएंगे और खाली तथा विकृत कैंपसूलों को गिन लिया जाएगा।

2. कच्चे और मुरझाए हुए कैंपसूल: वे कैंपसूल जो पूरी तरह विकसित न हुए हों।

3. काले पड़ गए या टूटे हुए कैंपसूल: काले पड़ने वाले कैंपसूल वे हैं जो हल्के काले से काले हो गए हैं और टूटे हुए कैंपसूल वे हैं जो किसी सिरे से आधे से ज्यादा खुल गए हों।

*रंग: इलायचियां अपने रंगों के अनुसार, यथा (क) गहरा हरा (ख) हरा (ग) हल्का हरा और पीला—हल्का भूरा रंग अलग अलग पैक की जाएंगी। पूर्ण विरंजित और अर्द्ध विरंजित इलायचियों के मामले में पैकेट के अनुरोध पर कैंपसूलों का रंग सूचित किया जाएगा, यथा

(1) हल्का-क्रीम रंग कर या (2) मन्द प्रबल इलायची का रंग लेबल पर दर्शाया जाएगा। बशर्ते कि कम से कम 95 प्रतिशत कैंपसूल किसी रंग के ग्रुप में आते हों। यदि इलायची ऊपर दिए गए किसी एक रंग की न हो तो लेबल पर इस बारे में कुछ नहीं लिखा जाएगा।

* अगले निम्नतर आकार के 5 प्रतिशत की छूट सीमा स्वीकार्य होगी।

** यदि 95 प्रतिशत से अधिक कैंपसूलों पर उनकी सतह पर 50 प्रतिशत से अधिक कीट चिह्न नहीं हैं तो ग्रेड बी एल I पर "विशेष" लिखा जाएगा।

*** जी/एल अधिकतम में करकट (लिट्रर) का वजन।

इलायची के दानों की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा:

श्रेणी	व्यापारिक नाम	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
		*वाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	हल्के दाने, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	जी/एल में वजन (न्यूनतम)	
सी एस 1	प्राइम	1.0	3.0	6.75	1. यह इलेक्ट्रारिया कांडेम की किसी किस्म के सूखे और छिले हुए दाने होंगे। 2. इन दानों में कोई फफूंदी या कीड़े लगे नहीं दिखाई देंगे।

शब्दों की परिभाषा:

* वाह्य पदार्थ: इनमें कैलक्स टुकड़े, डंठल के अंश और अन्य ऐसे पदार्थ शामिल होंगे।

+ हल्के दाने: इनमें भूरे या लाल रंग के, कच्चे या मुरझाए हुए दाने आते हैं।

पिसी हुई इलायची की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
	तमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	पहले किए हुए हाइड्रोक्लोरिक एसिड में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
मानक	14.0	8.0	3.0	<ol style="list-style-type: none"> पिसी हुई इलायची इलेक्ट्रारिया कार्डमम एल. के कैपसूलों से निकाले गए बानों से तैयार की जाती है। इसमें कोई मिलावट, फफूंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होगी।

टिप्पणी : कण का आकार खरीदार के बताए अनुसार होगा।

सोंठ की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	*प्रकारों का आकार	खास विशेषताएं बाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4
1. श्रेष्ठ, अविरजित कालीकट (ए जी के)	लम्बाई में 15 मि.मी. से कम नहीं	2.0	<p>साबुत सोंठ :</p> <ol style="list-style-type: none"> जिगीबर आफिसिनेल रोज के सूखे प्रकट होते हैं, जो टुकड़ों में होंगे, स्वरूप और आकार में बेहरे, पीले-भूरे रंग के होते हैं तथा उसमें किस्म की विशेषता के अनुसार रेणु होंगे तथा छिलके पूरी तरह से उतरे हुए नहीं होते और हलके दानों को चुन कर निकाल दिया जाएगा। इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुगंध होगी, यह स्वास्थ्य-कर होगा, इसमें से बासी या कड़वा स्वाद या फफूंददार गंध नहीं आएगी। उपयुक्त रूप से सूखा होगा और इस पर फफूंदी और कीड़े नहीं लगे होंगे।
2. श्रेष्ठ, अविरजित कोचीन (एन जी सी)			

टिप्पणी : * आकार के लिए छूट सीमा : अधिकतम छूट सीमा 3 प्रतिशत स्वीकार्य होगी। बाह्य पदार्थ से अभिप्राय सभी बाहरी पदार्थ हैं, जिनमें सूखी हुई और प्रयुक्त सोंठ भी शामिल है।

पिसी हुई सांठ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	तमी की वजन के प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अधुलशील चूरे की (तनुकृत एच सी एल में) वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	पानी में धुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	ठंडे पानी में धुलनशील तख की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	कैल्शियम सी ए ओ के अनुसार वजन के प्रतिशतता (अधिकतम)	अन्कोहल धुलनशील तख की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7	8	9
मानक	13.0	8.0	1.0	1.7	10.0	2.0	4.5	1. पिसी हुई साबुन सांठ की पीस कर बनाई गई सामग्री होगी। 2. यह मिलावट फकूदी, कीड़ी फकूदवार गंध से मुक्त होगी।

टिप्पणी :-- वजन का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

हल्दी की गांठ की श्रेणी और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	लचीलापन	*टुकड़ों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	चूरा एवं खराब गांठों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	वजन के अनुसार गांठों की प्रतिशतता (अधिकतम)	हल्दी में मिलाई गई किस्में (प्रतिशतता)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7	8
1. विशेष**	छूने में सक्षम तथा किसी धातु से मारने से टूटनी चाहिए	2	1.0	0.5	2.0	1. हल्दी की गांठ करफुमा लौगा एल. पौधे की पिछली प्रकंद होती है।	
2. राजापुर स्पेशल		3	1.0	3.0	2.0	2. वे -- (क) भली प्रकार कलम की हुई और छोटे-छोटे टुकड़े में होगी तथा इस में शल्ककंद (अगली प्रकंद)	

1	2	3	4	5	6	7
3. एलीपे गुड़	छुने में सक्षम होगी चाहिए	5	1.0	3.0	4.0	और बोधपूर्ण रूप से विकसित संरक्ष गांठे नहीं होंगी। (क) आकार, लंबाई, इसका रंग और अन्य विशेषताएं किस्म के अनुरूप होंगी। (ग) पूरी तरह सूखी होगी और धुन, नमी तथा अधिवर्धन-नया कवक से क्षतिग्रस्त नहीं होगी, किंतु गुड़ श्रेणी में बजन के अनुसार 1.0% और 2.0% नमी और अधिक उबालने के कारण खराब हुई प्रकंद शामिल होने की अनुमति है।

*दुकड़े टूटी हुई या साबुत वे गांठें जो लंबाई में 15 एमएम या कम हों।

**एलीपे में भिन्न किस्म की भारत में उत्पादित हल्दी की गांठ।

परिभाषाएं :--1. हल्दी की गांठ की लंबाई गांठ के एक सिरे से दूसरे सिरे तक लंबाई में नापी जाएगी।

भीतरी भाग का रंग और लचीलापन हाथों से ताजा तोड़ कर देखा जाएगा।

2. बाह्य पदार्थों में भूसी, सूखे पत्ते, मृत्तिका कण, धूल, गंधगी और कोई अन्य बाहरी पदार्थ शामिल हैं।

3. चूरा और खराब बल्ब (गांठों) में धुन लगी शल्ककंद गांठों को छोड़कर कच्ची छोटी गांठें तथा/या अंदर से खराब हुई खोखली और संरक्ष गांठें, कटी फटी गांठें और अन्य प्रकार की खराब गांठें शामिल हैं।

छूट की सीमाएं फर्ब के बजन के हिसाब से 3 प्रतिशत और कीड़ों के रूपण/उत्पीड़न के बजन के हिसाब से 2.5 प्रतिशत होगी।

पिसी हुई हल्दी की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	नमी की बजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की, बजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	प्रति दस लाख में लेड (पीबी) का अंश (अधिकतम)	स्टार्च की बजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्रोमेट जांच	अस्य अधुन्यशील चूरे की बजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7	8
1. मानक	10.0	7.0	2.5	60.0	नकारात्मक	1.5	1. पिसी हुई हल्दी साफ, सूखी हल्दी (करकूमा सोंगा एल) प्रकंदों को पीस कर तैयार की जाएगी। 2. इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुगंध होगी तथा यह फर्बदार गंध से मुक्त होगी। 3. यह गंधगी, फंफूंदी और कीड़ों से मुक्त होगी। 4. यह लेड क्रोमेट परिरक्षकों जैसे किन्हीं रंग कारकों तथा इसमें घनाज या बाल, घाटा या किसी मिलाए हुए स्टार्च जैसे अन्य पदार्थ नहीं होंगे।

टिप्पणी :--कण का आकार खरीदवार के बताए अनुसार होगा।

सूखी खाल मिर्च की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएँ

छूट की अधिकतम सीमा

श्रेणी	व्यापारिक नाम	लम्बाई से.मी. में	रंग	अविग्रस्त और विवरण मिर्च	बिना डंडी के मिर्च	तर्मा	निकल हुआ बीज	बाह्य पदार्थ	टूटी हुई सूखी लाल मिर्च	सामान्य विशेषताएँ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
एम.एस.	सनम स्पेशल	5 से.मी. और अधिक	हल्का लाल चमकदार	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	5.00	सूखी खाल मिर्च-- (क) कैपसिकम एलम एल जाति का सूखा पका हुआ फल होता है।
एम.एस.	सुंदू स्पेशल	2.5 से.मी. से अधिक नहीं	गहरा लाल चमकदार	2.00	5.00	11.50	1.00	1.00	1.00	(ख) अपनी किस्म के अनुसार सामान्य आकार, लंबाई और बीज की मात्रा होती है।
स्पेशल (सनम एवं सुंदू से भिन्न)			किस्म की विशेषताएँ	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	3.00	(ग) पफ्टी या कीड़ा से खराब हुई नहीं होती और अकट्टी होकर भी होती है। (घ) चानू वर्ष की फसल से होती है और इससे बाहरी रंगदार पदार्थ, तेल और अन्य हानिकारक तत्वों नहीं होते।

लम्बाई : कालम 3 में विनिर्दिष्ट छूट सीमा बीच-बीच में से चुने गए 20 फलों की औसत लम्बाई पर प्राधान्य होगी। मिर्च का नाप मिर्च की मोक से पुष्पवृत्त मिर्रे (जहाँ डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विवरण मिर्च : भूरी, काली, सफेद तथा अन्य रंग की विविधों वाली मिर्च विवरण मिर्च कहलाती है।

बाह्य पदार्थ : कैपसिक टुकड़ों और अलग निकली हुई डंडी सहित सभी पदार्थ बाह्य पदार्थ माने जायेंगे। आकस्मिक गलतियों के लिए कालम 5 के अधीन 0.5 प्रतिशत छूट दोनों श्रेणियों में स्वीकार्य है।

डंडी रहित तथा काटी छाटी गई सूखी खाल मिर्च की श्रेणियाँ और उनकी गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	व्यापारिक नाम	डंडी वाली मिर्च	कैपसिक सहित मिर्च	खास विशेषताएँ			सामान्य विशेषताएँ
				छूट की अधिकतम सीमा			
				अलग बीज	निकले हुए	बाह्य पदार्थ	
1	2	3	4	5	6	7	8
सामान्य डंडी रहित	डंडी रहित सूखी खाल मिर्च	1.00	5.00	11.00	5.00	0.5	सूखी खाल मिर्च-- (क) कैपसिकम एलम जाति से संबंधित सूखा पका हुआ फल होता है।

1	2	3	4	5	6	7	8
सामान्य मिर्चें	काटी-छाटी हुई	1.00	--	11.00	3.00	0.05	(ख) फफूंदी या कीड़ा लगा हुआ नहीं दिखाई देगा तथा अच्छी हालत में होता है।
(काटी-छाटी) सूखी लाल मिर्चें							(ग) एक वर्ष की फसल होती है और इसमें रंग के लिए बाहरी तेल और अन्य हानिकारक तत्व नहीं मिलाए जायेंगे।

लम्बाई : कालम में 3 विनिश्चित छूट सीमा बीच-बीच में से चुने गए 20 फलों की औसत लम्बाई पर आधारित होगी। मिर्च का नाप मिर्च की नोक से पुष्पवृत्त सिरे (जहाँ डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विवर्ण मिर्चें : गूरी काली, सफेद तथा अन्य रंग की चित्रियों वाली मिर्चें विवर्ण मिर्चें कहलाती हैं।

बाह्य पदार्थ : कैल्सियम के टुकड़ों और अलग निकली हुई डंडी सहित सभी पदार्थ बाह्य पदार्थ माने जायेंगे। आकस्मिक गलतियों के लिए कालम 5 के अधीन 0.5 प्रतिशत छूट दोनों श्रेणियों में स्वीकार्य है।

- (1) डंडी रहित सूखी लाल मिर्चें कैल्सियम और डंडियों को अलग करने के बाद सूखी लाल मिर्चों के लिए किसी श्रेणी में निविष्ट गुणवत्ता के अनुरूप तैयार की जायेंगी।
- (2) काटी छाटी हुई सूखी लाल मिर्चों में कैल्सियम लगा रहने देकर और आधार से डंडियों को निकाल कर सूखी लाल मिर्चों के लिए किसी श्रेणी में निविष्ट गुणवत्ता के अनुरूप बनाया गया होगा।
3. डंडी रहित और काटी छाटी गई सूखी लाल मिर्चों की श्रेणी बही होगी जिससे वे तैयार की गई हैं, लेकिन श्रेणीकरण करते समय यथास्थिति डंडी रहित/काटी छाटी हुई गन्ध, जोड़े जायेंगे।

पिसी हुई लाल मिर्चों की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खाल विशेषताएं

श्रेणी	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता	एच.सी.एल. में अधुलभशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कड़े रेणों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	अयापणीय ईंधन की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7
मामक	8.00	1.25	30.00	12.00	10.00	पिसी हुई लाल मिर्च केवल पहाड़ी मिर्च की जाति के शुद्ध साफ सूखे और पके फलों को पीस कर तैयार की जाती है और इसमें कोई बाह्य पदार्थ नहीं होगा। इसमें कोई कीड़े और/या फफूंदी संदूषण, फफूंदी, रंग के लिए कोई पदार्थ, तेल सुगन्ध पदार्थ और परिरक्षण तथा अन्य बाह्य तत्व और अनुकूल्य और कोई बाह्य या अप्रिय गंध या सुगन्ध नहीं होगी।

टिप्पणी : कण का आकार बरीदार के बताए अनुसार होगा।

सूखे धनिये की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

ख़ास विशेषताएँ

श्रेणी	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	टूटे हुए सूखे धनिये की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त काले और कीड़ा लगे धनिये की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाए हुए तथा कच्चे धनिये की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएँ
1	2	3	4	5	6	7
विशेष	1.5	10.0	1.0	1.0	10.0	सूखा धनिया— (क) कोरिण्डम मेरिबम एल के नाम से जाना जाने वाले वानस्पतिक पौधे का सूखा परिपक्व फल होगा। (ख) इसमें कोई फफूँदी, जीवित कीड़े दिखाई नहीं देने और इसमें हानिकार बाह्य पदार्थ और फफूँद गंध नहीं होगी। (ग) प्रायः अपनी किम्ब/प्रकार के अनुकूल आकार, स्वल्प, स्वाद, रंग और सुगंध वाला होगा।

परिभाषाएँ :

- (1) बाह्य पदार्थ का अर्थ है धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी, भूसी, ईंधी, बंटल, तिनके या अन्य ऐसे पदार्थ।
- (2) टूटे हुए सूखे धनिये के फल हैं जो लंबाई में टूटे गए हैं।
- (3) क्षतिग्रस्त और काले धनिये के साबुत या टूटे हुए फल हैं जो क्षतिग्रस्त या काले हो गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।
- (4) कीड़े के छेद वाले धनिये के साबुत या टूटे हुए फल हैं जिन्हें प्राणिक या पूर्ण रूप से फफूँदी या अन्य कीड़ों द्वारा बँधा या खाया जाता हो।
- (5) मुरझाए हुए और कच्चे धनिये के फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसे हुए धनिये की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

ख़ास विशेषताएँ

श्रेणी	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	एक सी एन में घुसने वाले चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएँ
1	2	3	4	5
मानक	7.0	1.5	10.0	पिसा हुआ धनिया केवल कोरिण्डम मेरिबम के धनिये के पौधे के शुद्ध, साफ, सूखे फलों को पीस कर तैयार किया जाएगा तथा इसमें कोई बाह्य पदार्थ, रंग के लिए पदार्थ और परिक्षण नहीं होंगे। यह कीड़ों, नाशी जीवों और/या फफूँदी या फफूँदी से होने वाली क्षति से भी मुक्त होना और इसमें कोई बाह्य पदार्थ या अपेक्षित गंध या सुगंध नहीं होगी।

टिप्पणी : कर्ण का आकार खरीदार के बताए अनुसार होगा।

बड़ी सौंफ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खाल विशेषताएं

श्रेणी	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अनियम्न, काली पड़ गई, कीड़े लगी सौंफ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाई हुई और कच्ची सौंफ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7
विशेष	0.25	1.5	1.5	2.0	10.0	(क) बड़ी सौंफ, कोनिकूल खुलकर, मिल के नाम से जाने-जाने वाले आनस्पनिक गोघे का सुखा, परिपक्व फल होगा। (ख) इसमें फफूंदी जीवित कीड़े, कोई हानि कर बाह्य पदार्थ या फफूंददार गंध नहीं होगी। (ग) यह सामान्यतः अपनी किस्म/प्रकार के अनुरूप आकार, स्वरूप स्वाद और सुगंध की विशेषताओं वाला होगा।

परिभाषाएँ

- (1) अकार्बनिक बाह्य पदार्थों में अभिप्राय धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी या कोई अन्य अकार्बनिक पदार्थ है।
- (2) कार्बनिक पदार्थों में अभिप्राय भूसी, डंडी डंडल, तिनके अन्य बीज या कोई अन्य कार्बनिक पदार्थ है।
- (3) अनियम्न और काली पड़ गई सौंफ वे फल हैं जो अनियम्न या काले हो गए हैं और जिनमें गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।
- (4) कीड़े के छेद वाली सौंफ वे फल हैं जिनमें आंशिक या पूर्ण रूप से फफूंदी या अन्य कीड़े द्वारा वेष्टा या खाया गया हो।
- (5) मुरझाई हुई और कच्ची सौंफ वे फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसी हुई सौंफ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरा, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	चूरे में भुवनशील अम्ल की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	12.0	9.0	2.0	पिसी हुई सौंफ साबुन बड़ी सौंफ को सुखा कर पीस कर तैयार की जाती है। इसमें मियावट नहीं होती, इसमें फफूंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होती।

टिप्पणी : कण का आकार खरीदार के बताए अनुसार होगा।

मेथी दाने की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

ख़ास विशेषताएं

श्रेणी	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त, काली पड़ गई, कीड़े लगी मेथी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाई और कच्ची मेथी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6
विशेष	1.00	0.5	1.5	10.0	(क) मेथी दाने डिग्रीनेला फोनम-ग्रकम के रूप में जाने-जाने वाले वास्तविक पोथे का सूखा परिपक्व फल होगा। (ख) इसमें फफूंदी, जीवित कीड़े, कोई हानि-कर बाह्य पदार्थ और फफूंददार गंध नहीं होगी। (ग) सामान्यतः यह अपनी किस्म/प्रकार के अनुरूप आकार, स्वरूप, रंग, स्वाद और सुगंध की विशेषताओं वाला होगा।

परिभाषाएं : — 1. बाह्य पदार्थ से अभिप्राय धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी, भूसी, डंडी, डंठल, तिनके या कोई अन्य पदार्थ है।

2. क्षतिग्रस्त और काली मेथी के बीज वे बीज हैं जो क्षतिग्रस्त या काले पड़ गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।

3. कीड़े के छेद वाली मेथी के बीज वे जिनमें आंशिक या पूर्ण रूप से फफूंदी या अन्य कीड़ों द्वारा बेधा या खाया गया हो।

4. मुरझाई हुई और कच्ची मेथी के बीज, वे बीज हैं, जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसी हुई मेथी की श्रेणियाँ और उसकी परिभाषा

श्रेणी	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अभ्र में अनुसूतशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	10.0	7.0	2.0	पिसी हुई मेथी साबुत सूखे पके हुए मेथी के बीजों को पीस कर बनाई गई सामग्री होगी। यह मिलावट, फफूंदी, कीड़ों या फफूंददार गंध से मुक्त होगी।

टिप्पणी : — कण का आकार खरीददार द्वारा बनाए गए अनुसार होगा।

सफेद जीरे (साबुत) की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

ख़ास विशेषताएं

श्रेणी	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अन्य बीजों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	“जीरायु” की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अतिग्रस्त विवर्णित और दुन लगे हुए बीजों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सिकुड़े और अपरिपक्व बीजों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7
क्यूमिन स्पेशल	1.5	0.5	1.0	1.5	1.5	(क) सफेद जीरा क्यूमिनम साहमिनम के पोथे के सूखे फल होंगे। (ख) उनमें विशिष्ट आकार, रंग, स्वाद और मसालों में सामान्य रूप से मिलने वाली गंध होगी।

1	2	3	4	5	6	7
						(ग) ये समुचित रूप से सूखे होंगे और उन में अधिकतम 10% तक नमी होगी।
						(घ) यह दिखाई देने वाली फफूंदी, या कीड़ों और फफूंददार गंध से मुक्त होंगे। यह किसी हानिकारक बाह्य पदार्थ से भी रहित होंगे।

परिभाषा : -- “बाह्य पदार्थ” में मिट्टी, धूल, पत्थर के टुकड़े, डंठल, छंदा या तिनका या कोई अन्य अशुद्धियां शामिल हैं। “अन्ध बोजो” के अंतर्गत जोरे से भिन्न अथवा बोज शामिल है। “अतिप्रस्त और विवर्जित बाज” ऐसे बाज हैं जो अंदर से अतिप्रस्त और रंगहीन होते हैं, अतिप्रस्त और रंगहीन होने के कारण इनकी गुणवत्ता पर पर्याप्त रूप से प्रभाव पड़ता है। “चुन लगे हुए बाज” ऐसे बाज होते हैं जो चुन या अन्य कंड़ों द्वारा आंशिक रूप से या पूर्ण रूप से छेद किए गए या खाए गए होते हैं।

“सिकुड़े हुए और अपरिपक्व बाज” ऐसे बाज होते हैं, जो समुचित रूप से विकसित नहीं होते।

सफेद जीरे (पिसे हुए) की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा
गुणवत्ता की परिभाषा
खास विशेषताएं

श्रेणी	नमी, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल धूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में घुलनशील धूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	12.0	8.0	1.5	(पिसा हुआ) सफेद जीरा साबुन गूंधे सफेद जीरे की पीरा कर बनाई जाने वाली सामग्री होगी यह मिलापट फफूंदी, कीड़ों या फफूंददार गंध से मुक्त होगा।

टिप्पणी : -- कण का आकार खरीदार द्वारा बताया गए अनुसार होगा।

करी पाउडर की श्रेणियां और उसकी गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	समावर्तों की न्यूनतम प्रतिशतता	नमी की अधिकतम प्रतिशतता	नमक की अधिकतम प्रतिशतता	बाष्पशील तेल की शुष्क V आधार पर धी/इस्सू की न्यूनतम प्रतिशतता	अवाष्पशील ईंधन मिश्रक सूखा होने पर न्यूनतम प्रतिशत	सूखा होने पर घुलनशील धूरे की तनु एच.सी.एल. में अधिकतम प्रतिशतता	सूखा होने पर कड़े रेने की अधिकतम प्रतिशतता	सूखा होने पर अधिकतम सम सीसा
1	2	3	4	5	6	7	8	9
मानक	85.00	10.00	5.00	0.25	7.5	1.00	15.00	10

सामान्य विशेषताएं : --

1. करी पाउडर निम्नलिखित साफ किए गए और साबुन समावर्तों, सुगंधित, जड़ी बूटियों और बीजों को पीसकर बनाया जाएगा : -- काली मिर्च, दालचीनी, लौंग, धनिया, मिर्च, सफेद जीरा, मेथी, लहसुन, अवरक, सरसों, पोस्त का दाना, हल्दी, जायसी, जायफल, करी पत्ते, सफेद मिर्च, केसर और सौंफ। यदि ऊपर गिनाए गए ठोके समावर्तों या सुगंधित जड़ी बूटियों से भिन्न समावर्तों, जड़ी बूटियों को पांसा और मिलाया जाता है तो उन सामग्रियों या उन सामग्रियों को कंटेनर पर स्पष्ट रूप से निर्दिष्ट किया जाना चाहिए।
2. करी पाउडर में स्टार्च और खाद्य नमक मिलाया जा सकता है।
3. यह पाउडर मिट्टी, फफूंदी और कीड़ों से रहित होना चाहिए। इसमें समक के घलावा रंग के लिए कोई बाहरी पदार्थ और परिरक्षक नहीं मिलाये जाएंगे।

MINISTRY OF COMMERCE

[Spices Board (Quality Marking)]

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th January, 1992

THE SPICES BOARD (QUALITY MARKING) REGULATIONS, 1992

G.S.R. 73(E).—In exercise of the powers conferred by section 39 of Spices Board Act, 1986 (10 of 1986), the Spices Board, with the previous approval of the Central Government, hereby makes the following regulations, namely :—

1. Short title and commencement.—(1) These regulations may be called the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

(3) The scheme is voluntary and shall be applicable only to those who opt for the scheme.

2. Definitions.—In these regulations, unless the context otherwise requires,—

(a) “Act” means the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986);

(b) “Board” means Spices Board constituted under sub-section (i) of section 3 of the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986) ;

(c) “Chairman” means the Chairman of the Spices Board;

(d) “Authorised Officer” means any officer of the Board authorised in terms of section 34 of the Act;

(e) “Exporter” means a person holding certificate for export of spices under section 11 of the Act;

(f) “Logo” means the registered quality mark of the Board;

(g) “Packer” means an exporter authorised by the Board to affix logo on packs of spices for export;

(h) “Unit” means an approved premises where the packer has been permitted by the Board to affix logo;

(i) “Panel” means panel of experts consisting of officers from the Spices Board, Export Inspection Agency and Directorate of Marketing and Inspection authorised for assessment of the units ;

(j) “Packs” means consumer packs of 1 kg or less containing spices and spice mixes specifically mentioned in the certificate of approval and conforming to the standard specification as laid down in the Appendix annexed to these regulations;

(k) “Sample” means packages of spices drawn for inspection as laid down in regulation 7.

(l) “Specification” means grade specification as laid down in the Appendix annexed to these regulations;

3. Conditions to Affix Logo.—(i) A packer intending to use and affix logo shall apply to the Board in the prescribed proforma in Proforma-I in duplicate.

(2) The logo shall be used by the packer only for the units approved by the Board.

(3) For the purpose of approval, the packer shall satisfy the requirements laid down in these regulations.

(4) The certificate of approval shall be valid for a period of three years from the date of issue, subject to periodical review by the Board.

(5) On receipt of application as per sub-regulation (1), the Board shall arrange to assess the unit, and if approved, issue a Certificate of Approval.

(6) In the case of a unit not satisfying the requirements, non-approval shall be communicated to the packer by registered post.

(7) The approval of the unit may be suspended by the authorised officer for the following reasons, after giving notice of a period of seven days ;

(a) If the sanitary and hygienic conditions of the unit are not satisfactory;

(b) If the approved technologist has left the services of the unit or he is on long leave and the post is kept vacant for more than two months;

(c) If the essential testing facilities are not maintained satisfactorily;

(d) If two consecutive samples of the same spice or spice powder drawn by the authorised officer do not conform to the required specifications.

(8) The approval of the unit shall be withdrawn for the following reasons after giving notice of period of fifteen days;

(a) If the reasons for suspension as at sub-regulation (7) persist for more than six months;

(b) If the packer has violated or deliberately attempted to violate the provisions of any of the rules and regulations made under the Act.

(9) The non-approval, suspension of approval and withdrawal of approval shall be intimated in writing to the packer by registered post.

(10) In the case of non-approval and withdrawal of approval, the unit shall be re-assessed on an application made by the packer and on the order of the Chairman.

(11) In the case of suspension, the unit shall resume affixation of logo only after rectifying defects and obtaining a written permission of the authorised officer.

(12) On receipt of application for the packer for renewal, the Chairman may renew the Certificate of Approval for a period of three years at a time on the basis of the past three years' performance of the Unit.

4. Application of Logo :—Logo shall be applied only to packs containing spices specifically mentioned in the Certificate of Approval and conforming to the standard specification as laid down in Appendix annexed to these regulations.

5. Procedure and requirements for quality marking :—(1) A packer should document all the test procedures and analytical reports with a view to ensure that the product packed in the unit for export shall conform to the required standards as prescribed in the Appendix to these regulations under the Grade Designations and Definitions for various spices.

(2) For the purpose of quality control an inspection testing, the packer shall employ a qualified technologist with a minimum qualification of a graduate degree with Chemistry as a subject or a degree in Agriculture.

(3) A packer shall have own testing facilities with minimum equipments and chemicals to carry out the testing for relevant quality parameters prescribed in the Appendix to these regulations for various spices.

(4) A packer affixing logo should have control at different stages namely, acceptance of raw material, processing, packing, testing and storage. For this purpose premises handling such activities shall either be in direct possession of, duly leased or such activities carried out under specific contracts. Any change of such premises shall be duly intimated to the Board for amending the certificate of approval.

(5) Where the packer does not have his own laboratory, testing facilities, he may use the services of an outside laboratory provided such laboratory is an approved one under the quality inspection scheme of Export Inspection Agency|Directorate of Marketing and Inspection. The use of such laboratories will be restricted to a maximum period of three years by which time the packer should arrange to establish his own laboratory. The Chairman may extend this period for two more years in exceptional cases.

(6) Sanitation and Hygiene :—(i) All the premises, machinery equipment and utensils in the factory should be kept clean to avoid accumulation of dust, cobwebs, entry or rodents, birds and insects by providing wire mesh or net to the doors, windows and ventilators. The surroundings of the premises should be kept clean to avoid harborage of rodents and prevent entry of animals.

(ii) The personnel engaged in handling, processing and packing shall be free from communicable diseases. They should be provided with headgears and cover for mouth while working in the unit.

(iii) The unit should have atleast two toilets separate for gents and ladies provided with water taps, wash basin, sufficient quantity of water and detergent for cleaning hands and legs.

(7) Control of Animals, Rodents, Birds and Pests.—(i) The packer shall ensure that animals, rodents and birds do not enter in the handling, pro-

cessing, manufacturing, packing and storage premises.

(ii) The packer should set up and maintain effective control mechanism to prevent entry of insects and should have a laid down programme for periodic disinfection and prophylactic spraying wherever necessary.

(8) Storage and Housekeeping.—(i) The rejected goods should be kept separately in the store room with identification mark "Rejected" so that the same do not mix up with accepted goods.

(ii) The rejected and waste materials shall be periodically removed from the unit.

(iii) All packing materials and empty packs shall conform to the specifications prescribed for Brand Registration by the Board.

(iv) There shall be separate arrangements to store packing materials without affecting its quality by getting it contaminated with dust, insect infestation, harborage by rodents and exposure to extreme conditions of light and temperature.

(v) The products finally packed and passed for export shall be stored separately with the identification mark "For Export".

(9) Maintenance of Records.—(i) The unit shall lay down documentation system and maintain records for the purpose. This includes documentation of quality parameters of various spices at different stages.

(ii) The quantity of consumer packs printed with logo shall be accounted for their use in export consignments and records should be made available to the authorised officer during his review/inspection.

(10) Calibration.—All equipments, instruments, gauges and scales used in the unit for weightment and measurement shall be periodically got calibrated and records maintained in proof of the calibration.

6. Procedure for Inspection.—(i) On receipt of an application as given in the Proforma-I annexed with these regulations for authorising the use of logo the Board shall arrange to assess the facilities in the unit on the basis of the report submitted by a team of two officers of the Spices Board. The unit should possess facilities such as cleaning, grading, destoning and packaging to meet the quality requirements prescribed in the Appendix to these regulations for various spices.

(ii) Deficiencies, if any, shall be communicated by the Board within seven days after the inspection to the unit for rectification.

(iii) Rectification carried out shall be verified by the officials of the Board prior to the assessment by the panel of experts within fifteen days on receipt of the intimation.

(iv) The unit having facilities as per these regulations on the basis of the report of the Board's officers shall be submitted to the panel of experts.

(v) The following shall be the composition of the panel of experts for adjudging adequacy of the

facilities as reported by the team of the two officers of the Board, namely :—

- | | |
|---|----------|
| 1. Executive Director,
Spices Board. | Chairman |
| 2. Director (Marketing),
Spices Board. | Member |
| 3. Senior Scientist,
(Quality Control),
Spices Board. | Member |
| 4. A representative of the
concerned Export Inspection
Agency. | Member |
| 5. A representative of
Directorate of Marketing
and Inspection. | Member |

The quorum for the panel shall be three.

(vi) The panel, after due consideration of the assessment report may visit the unit, and shall make its recommendations as per Proforma-II.

(vii) The recommendations of the panel, shall be submitted to the Chairman for approval. Chairman's decision on the recommendations shall be communicated to the unit in writing.

(viii) Non-Approval.—In the case of non-approval, the unit may be reassessed as per these regulations.

(ix) Withdrawal of the Approval.—(a) The approval of the unit may be suspended by the authorised officer for the reasons given in sub-regulations (7) of regulation 3.

(b) The approval of the unit shall be withdrawn for the reasons given in sub-regulation (8) of regulation 3, after giving a notice of minimum period of fifteen days.

(c) In the case of suspension, the unit shall resume affixation of logo only in accordance with sub-regulation (11) of regulation 3. In the case of withdrawal, the unit shall resume affixation of logo only in accordance with sub-regulation (10) of regulation 3.

(x) Review of approved units.—(a) The operation of an approved unit may be reviewed once every year by the panel of experts. While doing so the performance of the unit during the preceding one year shall be taken into consideration and recommendations made to continue or withdraw the approval.

(b) In all cases of suspension/withdrawal of approval of the logo, the Brand Registration approved by the Board shall automatically be suspended/cancelled.

(xi) Preparation of Consignments for Export under Spices Board Logo.—(a) A packer shall prepare the consignment for export in consumer pack as per this regulation and the consignment so prepared shall conform to the grades and definition of quality prescribed in respect of these grades as set out in the specifications prescribed for each spice as given in Appendix to these regulations.

(b) Grade designations and definition of quality for other spices will be notified separately by the Spices Board.

(c) Spices shall be packed in packets/containers of one kilogram or less, approved and registered with the Spices Board.

(xii) Intimation Regarding Export.—A packer intending to pack spices for export under the logo shall give an intimation in advance to the Board in the Proforma-III annexed to these regulations.

(xiii) Place of Inspection.—(a) On receipt of an intimation, the Board may decide whether or not to sample the consignment for inspection.

(b) The Board may decide to inspect a consignment either on receipt of the intimation or otherwise and such inspection shall be carried out in the approved premises of the packer.

(c) It shall be the responsibility of the packer to make arrangements for sampling and sealing and also to provide facilities for inspection.

(d) In addition to the inspection of the premises, the Board shall have the right to exercise such supervision of the consignments at any place of storage in transit or prior to actual shipment.

(xiv) Basis of Inspection.—Inspection of the spices meant for export shall be normally carried out with a view to see that the same conforms to the grade designations specified in Appendix annexed with these regulations.

7. Procedure for Sampling and Testing.—(1) When the Board decides to examine the consignments, representative samples shall be drawn from each lot. A lot in this context shall mean the total number of packages of the same variety and grade.

(2) For the purpose of drawing representative samples, the Board's officer shall select the packages as one per cent of the samples subject to a maximum of 5 packets per lot shall be taken for analysis. For the purpose of inspection one lot shall be a maximum of 10 Metric tonnes for whole spices and 5 Metric tonnes in the case of ground spices.

(3) The selection of packages for inspection shall be done at random and should cover as far as possible packages from various positions.

(4) If the lot after the analysis of the samples is found not conforming to the specifications of variety and grade declared in Proforma-III annexed to these regulations, and the same shall be intimated to the exporter.

(5) If two consecutive samples of the same spice or spice powder drawn by the authorised officer do not conform to the specifications for that spice or powder as per these regulations, the approval of the unit shall be suspended.

8. Testing of Samples in the Laboratory.—(1) The spice samples shall be analysed for all relevant characters specified for individual items as per these regulations.

(2) A report on the testing of each sample shall be made on completion of testing and observations recorded.

(3) A copy of the test report alongwith recommendations/suggestions of the authorised officer shall be intimated to the packer.

9. Appeal.—A Packer aggrieved by non-approval, suspension of approval or withdrawal of approval of a unit may appeal within thirty days of receipt of the communication to the Ministry of Commerce, Government of India. The decision on such an appeal shall be final.

10. Punishment.—Any exporter or packer using the logo without the necessary approval specified in these regulations shall be liable for punishment under section 30 of Spices Board Act, 1986 (10 of 1986).

[No. ME/SBL/01/90/774]

T. NANDAKUMAR, IAS, Chairman
Spices Board

PROFORMA I

From

To

The Director (Marketing),
Spices Board,
Cochin.

Sir,

Please carry out an inspection of our processing unit for the award of Spices Board Logo under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992. We furnish below the information regarding the facilities available in our unit for the processing of spices and spice products :

1. Name and address of processing unit :
2. Name and address of the owner :
3. Items of spices dealt with or exported (A separate statement showing details may be attached in support of the above. :
4. Whether manufacturer, exporter or merchant exporter (Annual production capacity) :
5. Certificate of registration No. with spices Board. :
6. Brand Name(s)/Trade mark(s) registered with Spices Board, with Regn. No. :
7. Is the godown your own or hired :
8. Furnish the details of facilities available at factory (space, machinery, lighting, storage and sanitation). :

9. Is the premises approved by Directorate of Marketing and Inspection or Export Inspection Agency. :

10. Number of technologists with their names qualifications and experience. :

11. Do you possess a quality control laboratory in your own premises? :

12. If not available mention the name of the laboratory where the quality testing of the products will be performed. :

We hereby declare that we comply with the provisions of the Spices Export (Quality Marking) Regulations, 1992, and that the details furnished above are true to the best of our knowledge and belief and nothing has been concealed therein. We also agree to allow the authorised officer to enter and inspect the processing units and laboratory approved for award of logo and sample the consignments for export at all reasonable times (8 a.m. to 5 p.m.) on all working days without any notice.

Yours faithfully,

Place :

Date :

Signature :

Name :

Designation :

(with seal)

PROFORMA II

SPICES BOARD

MINISTRY OF COMMERCE

(Government of India)

COCHIN

Place :

Date :

REPORT OF THE PANEL OF EXPERTS

In exercise of the powers conferred under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 the panel of experts consisting of the following members visited the processing unit of M/s. (Name of the processor) located at (Name of the unit) in order to adjudge the adequacy of the facilities provided in the unit for processing spices for export.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

2. The panel met the following persons of the unit :

- 1.
- 2.
- 3.

3. The panel after perusal of the survey report and due assessment of the facilities in the unit decided to recommend/not to recommend due to deficiencies mentioned below, approval of M[s.
... (Name of the unit) for processing spices for export under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992.

4. Deficiencies.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

The panel after due assessment, decided to permit Shri to supervise pre-processing and processing operations and to conduct organoleptic inspection and testing of spices.

5. The panel made the following recommendations for compliance of the processor :—

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

6. Remarks, if any.

Names and signature of panel members.

PROFORMA III

INTIMATION REGARDING EXPORT

From

To

The Senior Scientist (Quality Control),
Quality Evaluation and Upgradation,
Laboratory, Spices Board,
COCHIN.

Sir,

The particulars of consignments packed under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 for export are given below :—

1. Name and address of the exporter :

2. Name and address of the processor :

3. Description of the consignment :

(a) Name of the commodity :

(b) Brand Name :

(c) Quantity :

(d) Number of packages :

(e) Grade|variety etc. :

(f) Date of packing :

(g) Value :

(h) Shipping marks :

(i) Port of destination :

4. Exact address where the goods are stored for export.

5. Technical requirements including specification as stipulated in the export contract.

6. Details of shipment :

(a) Probable date of loading :

(b) Name of the ship :

(c) Date of shipment :

(d) Port of shipment :

7. Details of the seal, if any :

8. Any other relevant information :

9. Reference and date of intimation sent to Export Inspection Agency| Directorate of Marketing and Inspection of the consignments, if applicable. :

It is hereby certified that the consignment mentioned above has been processed to satisfy the conditions relating to the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992.

It is certified that the consignment mentioned above has not been previously inspected.

Signature :

Designation :

Seal of the Exporter :

APPENDIX

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TELLICHERRY AND MALABAR GARBLED BLACK PEPPER

Grade Designation	Size (diameter of holes in mm. of the sieve on which retained)	Extraneous matter not exceeding (per cent by weight)	Light berries not exceeding (per cent by weight)	Moisture content not exceeding (per cent by weight)	General Characteristics
TGSEB					
(Tellicherry Garbled Special Extra Bold)	4.75	0.5	3.0	11.0	Shall be the dried mature berries of <i>Piper nigrum</i> grown in India, garbled, dark brown to dark black in colour nearly globular, with a wrinkled surface, the deepest wrinkles forming a network on dried berry. It shall be free from mould or insects or any other adulterant.
TGEB					
(Tellicherry Garbled Extra Bold)	4.25	0.5	3.0	11.00	
MG Grade—1					
(Malabar Garbled Grade—1)	—	0.5	2.0	11.0	

1. A tolerance of 5% will be allowed.

2. These comprise Pinheads, dust, chaff, pickings and other foreign matter.

3. Light berry content to be tested by floatation method in alcohol or methylated, spirit of 0.80 to 0.82 specific gravity at room temperature (around 25°C).

Note:—Consignments to USA should also comply with the US FDA standards.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF BLACK PEPPER GROUND

Grade Designation	Definition of quality				General Characteristics
	Moisture per cent by weight (maximum)	Total ash per cent by weight (maximum)	Acid insoluble ash per cent by weight (maximum)	Crude fibre per cent by weight (maximum)	
Standard	11.0	7.0	1.2	18.0	Black pepper ground shall be the material obtained by grinding black pepper whole. It shall be free from admixture, from mould growth, insect infestation or musty odour.

Note: 1. Particle size as specified by the buyer.

2. Consignments to USA should also comply with the US FDA standards.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM

Special characteristics

Grade Designation	Trade name	Colour*	Empty and malformed capsules, per cent by count (maximum)	Immature and shrivelled capsules, per cent by weight (Maximum)	Blacks and splits, per cent by count (maximum)	Size (diameter of hole in mm) sieve on which retained†	Weight in G/L (minimum)	General characteristics
AGEB	Cardamom Extra Bold	Deep green, Green or light green	2.0	2.0	0.0	7.0	435	<p>1. The cardamoms shall be the dried capsules of <i>Eleotaria cardamomum</i> grown in South India capsules being three carnered and having a ribbed appearance for AGEB AND AGB.</p> <p>In the case of CGEB and CGB the capsule should be global shape skin ribbed or smooth.</p> <p>2. The capsules shall be free from insect infestat on and visible mould.</p> <p>3. Thrip marks alone on the capsules shall not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects.</p>
AGB	Cardamom Bold	-do-	2.0	2.0	0.0	6.0	415	
CGEB	Extra Bold		0.0	0.0	0.0	8.0	450	
CGB	Bold		2.0	3.0	0.0	7.5	435	
BL 1**	Bleached or Half bleached		0.0	0.0	0.0	8.50	340***	

Definition of terms:

1. Empty and malformed capsules: Capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds. For this purpose, 100 capsules selected at random from the sample, shall be opened out and the number of empty and malformed capsules counted.
2. Immature and shrivelled capsules: Capsules which are not fully developed.
3. Blacks and splits: The former will include capsules having visible blackish to black colour and the later will include those which are open at corners for more than half the length.

* Colour: Cardamoms shall be packed separately according to the colour as (a) Deep Green (b) Green (c) Light Green, and also Pale Brownish. In the case of fully bleached or half-bleached the colour of the capsules may be indicated at the request of the packer as (1) Pale creamy, or (2) Dull white. The relevant colour of the cardamoms shall be indicated on the labels, provided at least 95 per cent of the capsules correspond to any of the colour groups. Where the cardamoms are not of any one uniform colour mentioned above, there will be no indication of the colour on the labels.

† A tolerance of 5 per cent of the next lower size is permissible.

** The word "Special" would be affixed to grade BL 1, if at least 95 per cent of the capsules do not have thrip marks over 50 per cent of their body surface

*** The litter weight in G/L maximum

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM SEED

Special characteristics

Grade Designation	Trade Name	*Extraneous matter, per cent by weight (maximum)	†Light seeds, per cent by weight (maximum)	Weight in G/L (Minimum)	General Characteristics
CS 1.	Prime	1.0	3.0	675	<p>1. Shall be decorticated and dry seeds of any variety of <i>Electtaria cardamomum</i></p> <p>2. The seeds shall be free from visible mould and insect infestation.</p>

Definition of terms: *Extraneous matter: Includes calyx pieces, stalk bits and other foreign matter.

† Light seeds: Includes seeds brown or red in colour, immature and shrivelled seeds.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF CARDAMOM GROUND

Grade Designation	Special Characteristics			General characteristics
	Moisture per cent by weight (maximum)	Total ash, per cent by weight (maximum)	Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, per cent by weight (maximum)	
Standard	14.0	8.0	3.0	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cardamom ground shall be the material obtained from the seeds separated from the capsules of <i>Elettaria cardamomum</i> L. 2. It shall be free from admixture, from mould growth, from insect infestation or musty odour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF GINGER

Grade designation	Special characteristics		General characteristics
	*Size of rhizomes	Extraneous matter percentage (by weight maximum)	
1	2	3	4
1. Garbled, Non-bleached, Calicut (NGK)	Not less than 15 mm. in length	2.0	<p>The ginger, whole.</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) shall be the dried rhizomes of <i>Zingiber Officinale</i> Rose, in pieces, irregular in shape and size, pale brown in colour, with fibre content characteristic of the variety, with peel not entirely removed and light pieces removed by garbling; (2) shall have characteristic taste and flavour, be wholesome, and shall not have rancid or bitter taste or musty odour; (3) shall be reasonably dry and reasonably free from moulds and insect infestation.
2. Garbled, Non-bleached, Cochin (NGC)			

Note: *Tolerance for size: Maximum tolerance of 3 per cent shall be allowed.

Extraneous matter means all foreign matter including the exhausted or spent ginger.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF GINGER GROUND

Grade designation	Special characteristics							General characteristics
	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash percentage by weight (maximum)	Ash insoluble (in dilute HCL) percentage by weight (maximum)	Water soluble ash, percentage by weight (minimum)	Cold water soluble extract percentage by weight (minimum)	Calcium (as CaO) % by weight (maximum)	Alcohol soluble extract, percentage by weight (minimum)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard	13.0	8.0	1.0	1.7	10.0	2.0	4.5	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ginger ground shall be the product obtained by grinding the ginger (whole) 2. It shall be free from admixture mould growth, insect infestation or musty odour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TURMERIC FINGER

Special characteristics

Grade Designation	Flexibility	*Pieces per centage by weight (maximum)	Foreign matter per centage by weight (maximum)	Chura and defective bulbs, per centage by weight (maximum)	Percentage of bulbs by weight (maximum)	Admixture of varieties of turmeric (percentage)	General characteristics
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Special**	Should be hard to touch and break with metallic twang	2	1.0	0.5	2.0	-	1. The turmeric fingers shall be secondary rhizomes of the plant <i>Curcuma longa</i> L.
2. Rajapore Special		3	1.0	3.0	2.0	2.0	2. They shall
3. Alleppey Good	Should be hard to touch	5	1.0	3.0	4.0	-	(a) be well set and closely grained and be free from bulbs (Primary rhizomes) and ill developed porous fingers. (b) have the shape, length, colour and other characteristics of variety. (c) be perfectly dry and free from damage caused by weevils, moisture, over-boiling or fungus attack except that 1.0% and 2.0 % by wt. of rhizomes damaged by moisture and overboiling shall be allowed in grade Good.

*Pieces are fingers, broken or whole, of 15 mm or less in length.

**Turmeric fingers produced in India from varieties other than Alleppey.

Definitions: 1. Length shall be reckoned from one tip of the finger to the other tip longitudinally. Colour of core and flexibility shall be reckoned from fingers freshly broken with hands.

2. Foreign matter includes chaff, dried leaves, clay particles, dust, dirt and any other extraneous matter.

3. Chura and defective bulbs include immature small fingers and/or bulbs, internally damaged, hollow and porous bulb cut bulbs and other types of damaged bulbs except weevilled bulbs.

Tolerance limits for mould 3 per cent by weight and insect defiled/infested 2.5 per cent by weight.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF TURMERIC GROUND

Special characteristics

Grade designation	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, percentage by weight (maximum)	Lead as (Pb) parts per million (maximum)	Starch percentage by weight (maximum)	Chromate test	Acid insoluble ash, percentage by Wt. (maximum)	General characteristics
1. Standard	10.0	7.0	2.5	60.0	Negative	1.5	1. The turmeric ground shall be prepared by grinding clean, dry turmeric (<i>Curcuma longa</i> L.) rhizomes 2. It shall have its characteristic taste, flavour and be free from musty odour. 3. It shall be free from dirt, mould growth and insect infestation. 4. It shall be free from any colouring matter such as lead chromate preservatives and extraneous matter such as cereal or pulse, flour or any added starch.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATION & DEFINITION OF QUALITY OF CHILLIES

Grade designation	Trade name	Length in cm	Colour	Special characteristics						General characteristics
				Maximum limits of tolerance						
				Damaged and discoloured pods	Pods without stalk	Moisture	Loose seed	Foreign matter	Broken chillies	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
S.S.	Sannam Special	5 and above	Light red shining	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	5.00	Chillies shall (a) be the dried ripe fruits belonging to the species <i>Capsicum annum</i>
M.S.	Mundu Special	Not exceeding 2.5 cm	Deep red shining	2.00	5.00	11.50	1.00	1.00	1.00	L; (b) have shape, pungency and seed contents normal to the variety; (c) be free from mould or insect damage and be in sound condition;
Special (other than Sannam & Mundu)			Characteristic of the variety	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	3.00	(d) be current year's crop and shall be free from extraneous colouring matter oil and other harmful substances.

Length : Tolerance specified in col. 3 shall be based upon the average length of 20 fruits selected at random. The measurement be taken from the tip of the fruits to the pedicel point (where the stalk is attached).

Discoloured pods : Pods having brown, black, white and other coloured patches will be considered as discoloured pods.

Foreign matter : All extraneous matter including calyx pieces and loose stalk will be treated as foreign matter. For accidental errors, a tolerance of 0.5 per cent under col. 5 is permissible for both the grades.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITIONS OF QUALITY OF STALKLESS AND CLIPPED CHILLIES

Grade designation	Trade name	Pods with stalk	Pods with calyx	Moisture	Special characteristics		General characteristics
					Maximum limits of tolerance		
					Loose seeds	Foreign matter	
1	2	3	4	5	6	7	8
Chillies General (stalkless)	Stalkless chillies	1.00	5.00	11.00	5.00	0.5	Chillies shall (a) be the dried ripe fruits belonging to the species <i>Capsicum annum</i> L;
Chillies General (Clipped)	Clipped chillies	1.00	—	11.00	3.00	0.5	(b) be free from visible mould or insects and be in sound condition; (c) be of one year's crop and free from extraneous colouring-matter oil and any other harmful substance.

Length : Tolerance specified in col. 3 shall be based upon the average length of 20 fruits selected as random. The measurement be taken from the tip of the fruits to the pedicel point (where the stalk is attached).

Discoloured pods : Pods having brown, black, white and other coloured patches will be considered as discoloured pods.

Foreign matter : All extraneous matter including calyx pieces and loose stalk will be treated as foreign matter. For accidental errors, a tolerance of 0.5 per cent under col. 5 is permissible for both the grades.

1. Stalkless chillies shall be obtained from chillies conforming to the quality indicated by any grade designations for chillies after removal of stalks together with calyx.
2. Clipped chillies shall be obtained from chillies conforming to the quality indicated by any graded designation for chillies after clipping stalks from the base, but keeping calyx in fact.
3. The grade designation of stalkless and clipped chillies shall be the same from which the chillies are obtained except that the word stalkless/clipped shall be appended to the grade designation as the case may be.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF GROUND CHILLIES

Grade designation	Total ash percentage by weight (maximum)	Definition of quality				General Characteristics
		Special characteristics				
		Ash insoluble in HCL—percentage by weight (maximum)	Crude fibre percentage by weight (minimum)	Non-volatile other extract percentage by weight (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)	
Standard	8.00	1.25	30.00	12.00	10.00	Ground chillies shall be the product obtained by grinding pure, clean, ried, ripe fruits of the genus capsicum only and shall be free from extraneous matters. It shall also be free from damage by insect infestation and/or fungus contamination, mould growth added colouring matters oils, flavouring matter and preservatives and other foreign substances or substitutes and from any extraneous or undesirable odour or flavour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CORIANDER SEEDS (DHANIA)

Grade designation	Special characteristics					General characteristics
	Extraneous matter percentage by weight (maximum)	Split seeds (% by weight (maximum)	Damaged blackened and insect bored seeds (% by weight (maximum)	Shrivelled and immature seed (% by weight (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)	
1	2	3	4	5	6	7
Special	1.5	10.0	1.0	1.0	10.0	Coriander seeds shall be (a) the dried mature fruits of the plant botanically known as (<i>Coriandrum sativum</i> L); (b) be free from visible mould, live insect infestation and harmful foreign matter and musty odour. (c) generally conform to the characteristic size, shape, taste colour and aroma of the variety/type.

Definitions :

1. Extraneous matter means dust, dirt, stones, earth, chaff, stalks, stems, straw or any other foreign matter.
2. Split seeds are those fruits which have split longitudinally.
3. Damaged and blackened seeds are those fruits or split fruits which are damaged or blackened, materially affecting the quality.
4. Insect bored seeds are those fruits or split fruits which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.
5. Shrivelled and immature seeds are those fruits which are not properly developed.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF CORIANDER GROUND

Definition of Quality

Special Characteristics

Grade designation	Total ash, percentage by weight (maximum)	Ash insoluble in HCl, percentage by weight (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5
Standard	7.0	1.5	10.0	Ground coriander shall be the produce obtained by grinding pure, clean, dried fruits of the coriander plant <i>Coriandrum sativum</i> only and shall be free from any extraneous matter, colouring matter, and preservatives. It shall also be free from damage by insect, pest and/or fungus pest and/or fungus contamination or mould growth and from any extraneous or undesirable odour or flavour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF FENNEL SEEDS

Special characteristics

Grade designation	Inorganic extraneous matter (% by weight max.)	Organic extraneous matter (% by weight max.)	Damaged, blackened, and insect bored seeds (% by weight maximum)	Shrivelled and immature seeds (% by weight max.)	Moisture (% by weight (maximum))	General characteristics
1	2	3	4	5	6	7
Special	0.25	1.5	1.5	2.0	10.0	(a) Fennel seeds shall be the dried mature fruits of the plant botanically known as <i>Foeniculum vulgare</i> , MILL; (b) be free from visible mould live insects, any harmful foreign matter and musty odour; (c) Generally conform to the characteristic size, shape, colour, taste and aroma of the variety/type.

1. Inorganic Extraneous matter means dust, dirt, stones, earth or any other inorganic foreign matter.
2. Organic extraneous matter means chaff, stalks, stems, straw, other seeds or any other organic foreign matter.
3. Damaged and blackened seeds are those fruits which are damaged or blackened materially affecting the quality.
4. Insect bored seeds are those fruits which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.
5. Shrivelled and immature seeds are those fruits which are not properly developed.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF FENNEL GROUND

Grade designation	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, percentage by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5
Standard	12.0	9.0	2.0	Fennel ground shall be the material obtained by grinding the dried ripe fennel fruits whole. It shall be free from admixture, free from mould growth, insect infestation or musty odour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF FENUGREEK SEEDS (METHI)

Special Characteristics

Grade designation	Extraneous matter (% by weight maximum)	Damaged, blackened insect bored seeds (% by weight maximum)	Shrivelled and immature seeds (% by weight maximum)	Moisture (% by weight maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5	6
Special	1.00	0.5	1.5	10.0	(a) Fenugreek seeds shall be the dried mature seed of the plant botanically known as <i>Trigonella foenum-graecum</i> . (b) be free from visible mould live insects, any harmful foreign matter and musty odour. (c) generally conform to the characteristic size, shape, colour, taste, and aroma and the variety/type.

Definitions : — 1. Extraneous matter means dust, dirt, stones, earth, chaff, stalks, stems, straw or any other foreign matter.

2. Damaged and blackened seeds are those seeds which are damaged or blackened, materially affecting the quality

3. Insect bored seeds are those seeds which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.

4. Shrivelled and immature seeds are those seeds which are not properly developed.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF FENUGREEK GROUND

Grade designation	Moisture, percentage by weight (maximum)	Total ash, % by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5
Standard	10.0	7.0	2.0	Fenugreek ground shall be the material obtained by grinding the dried ripe fenugreek seeds whole. It shall be free from admixture, free from mould growth, insect infestation or musty odour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CUMIN SEEDS (WHOLE)

Special Characteristics

Grade designation	Extraneous matter % by weight (maximum)	Other seeds % by weight (maximum)	'Jeeralu' content % by weight (maximum)	Damaged discoloured and weeviled seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seeds % by weight (maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5	6	7
Cumin special	1.5	0.5	1.0	1.5	1.5	(a) Cumin seeds shall be dried fruit of the plant <i>cuminum cyminum</i> . (b) They shall have the characteristic shape, colour, taste and aroma normal to the species. (c) They shall be reasonably dry with moisture not exceeding 10%

- (d) They shall be free from visible mould or insect infestation and musty odour. They shall also be free from any harmful foreign matter.

Definition :—"Extraneous matter" includes dirt, dust, stone pieces, stalks, stem or straw or any other impurity. "Other seeds" include seeds other than that of cumin.

"Damaged and Discoloured Seeds" are those seeds that are internally damaged and discoloured the damage and discolouration materially affecting the quality.

"Weeviled seeds" are those seeds that are partially or wholly, bored or eaten by weevil or other insects.

"Shrivelled and immature seeds" are those seeds that are not properly developed.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CUMIN (GROUND)

Definition of Quality
Special Characteristics

Grade designation	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, % by weight (maximum)	Acid insoluble ash percentage by weight (maximum)	General characteristics
1	2	3	4	5
Standard	12.0	8.0	1.5	Cumin seeds (ground) shall be the material obtained by grinding dried cumin seed, whole. It shall be free from admixture, mould growth, insect infestation or musty odour.

Note :—Particle size as specified by the buyer.

GRADE DESIGNATION AND DEFINITION OF QUALITY OF CURRY POWDER

Grade designation	Minimum % of spices	Maximum % of moisture	Maximum % of common salt	Volatile oil minimum % V/W on dry basis	Non-volatile ether extract minimum % on dry basis	Ash insoluble in dil. HCl max % on dry basis	Crude fibre max % on dry basis	Lead max. P.P. % on dry basis
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard	85.00	10.00	5.00	0.25	7.5	1.00	15.00	10

General characteristics

- Curry powder shall be prepared by grinding the following clean and wholesome spices, aromatic herbs and seeds :—Black pepper, Cinnamon, Cloves, Coriander, Cardamom, Chillies, Cumin seed, Fenugreek, Garlic, Ginger, Mustard, Poppy seed, Turmeric, Mace, Nutmeg, Curry leaves, White pepper, Saffron & Aniseed. If condiments, spices or aromatic herbs other than those enumerated above are ground & mixed the nature of such ingredient or ingredients shall be clearly marked on the containers.
- The Curry powder may contain added starch and edible common salt.
- The powder shall be free from dirt, mould growth and insect infestation. It shall be free from added colouring matter and preservatives other than common salt.